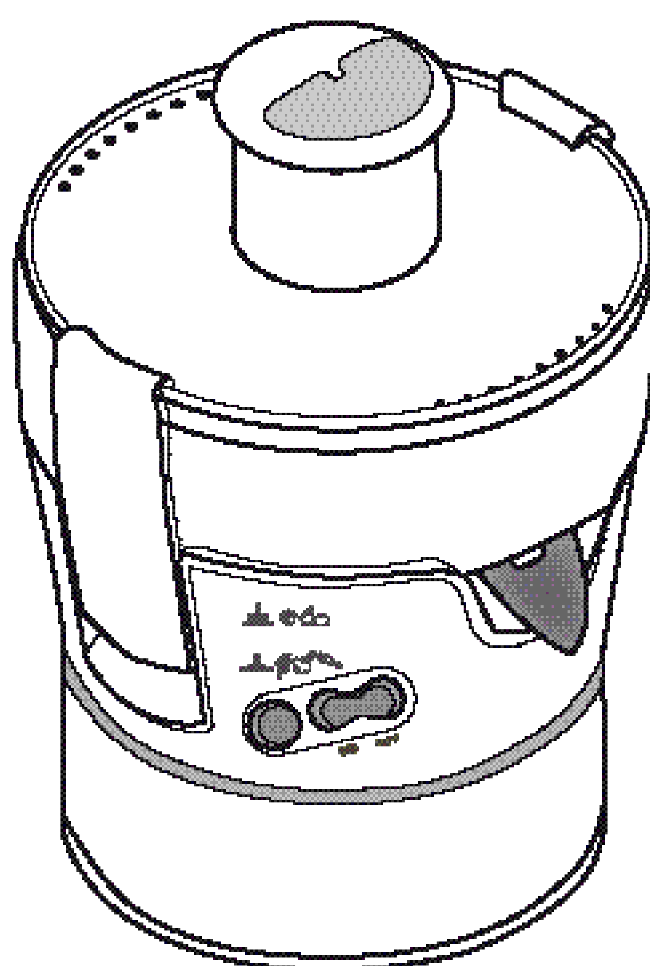
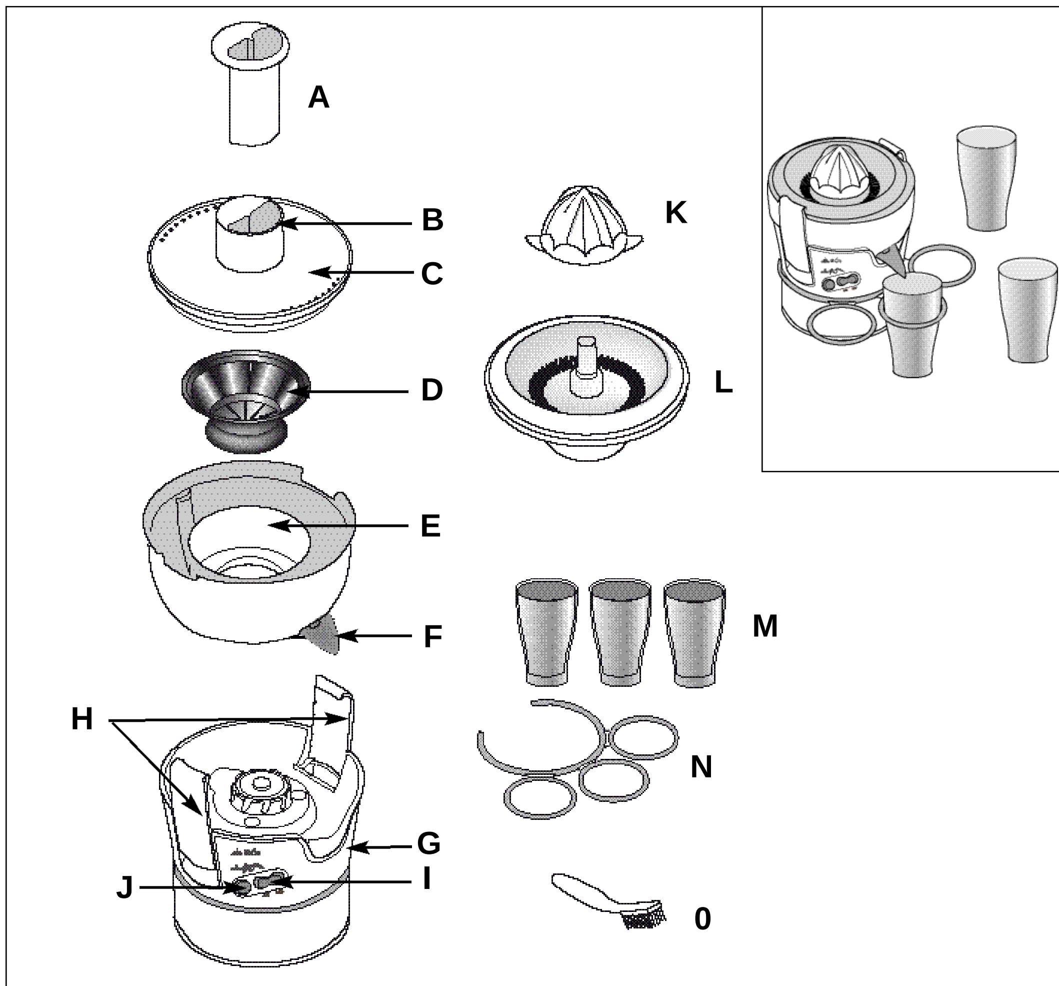
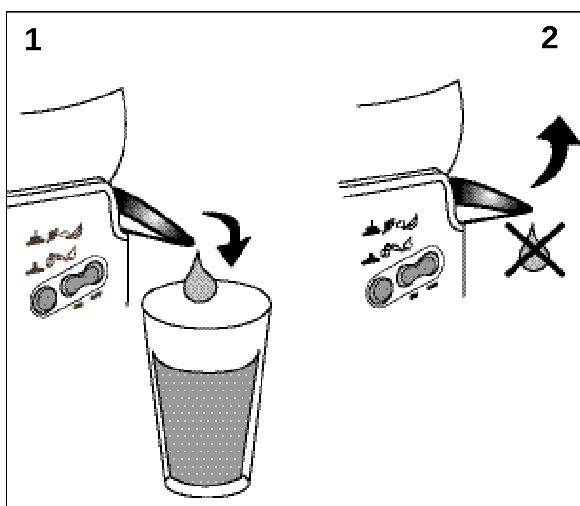
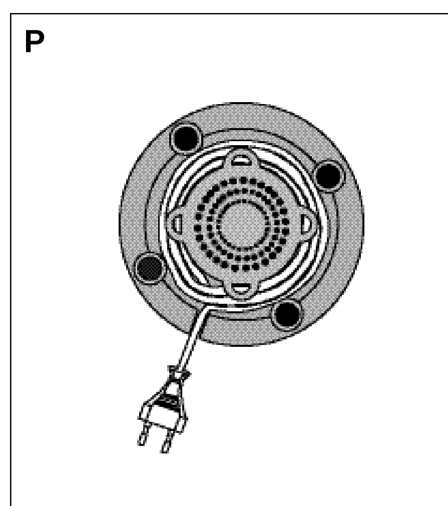



A
B
C
D
E
F
H
G
J
I
K
L
M
N
0


1
2


P

I - DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Poussoir
B Cheminée
C Couvercle
D Filtre
E Réservoir à pulpe
F Bec verseur stop goutte
G Corps de l'appareil
H Brides latérales de sécurité
I Interrupteur Marche/Arrêt
J Sélectionneur de vitesse
K Cône **(selon modèle)**
L Grille presse-agrumes **(selon modèle)**
M 3 verres **(selon modèle)**
N Accessoire porte-verres **(selon modèle)**
O Brosse de nettoyage
P Range-cordon

II - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Dégagez complètement les brides latérales de sécurité **(H).** Enlevez le poussoir **(A),** le couvercle **(C**), le filtre **(D)**, le réservoir à pulpe **(E)**, l'accessoire porte-verres **(N)**, les verres **(M).**

Nettoyez tous les accessoires à l'eau tiède additionnée de détergent, séchez- les puis remontez l'appareil.

III - UTILISATION DE LA CENTRIFUGEUSE

Une centrifugeuse permet d'extraire le jus de pratiquement tous les fruits ou légumes durs ou mous. Il est toutefois impossible d'extraire du jus de banane, noix de coco, avocat, mûres, figues, aubergines…

III A Mise en marche de la centrifugeuse

1. Verrouillez bien les brides latérales de sécurité **(H**) et le couvercle **(C);**
2. Coupez les fruits ou légumes en morceaux en retirant les noyaux.
3. Placez un verre sous le bec verseur pour recueillir le jus.
4. Assurez -vous que le bec verseur est bien en position basse **(fig 1).**
5. Branchez l'appareil.
6. Mettez l'appareil en marche grâce à l'interrupteur **(.**
7. Sélectionnez la vitesse selon le fruit utilisé (cf. tableau page suivante) avec le bouton **(J).**
8. Otez le poussoir, introduisez les fruits ou les légumes en morceaux par la cheminée.
Les fruits et les légumes doivent être introduits moteur en marche.
9. Poussez, sans forcer, les aliments avec le poussoir. N'utilisez aucun autre ustensile. Ne poussez SURTOUT PAS avec vos doigts. Le jus s'écoule dans le verre par le bec verseur, la pulpe s'accumule dans le réservoir à pulpe.
10. Lorsque votre verre est plein, arrêtez l'appareil et remontez le bec verseur en position haute **(fig 2)**.
11. Lorsque le réservoir vous semble plein ou que le débit de jus ralentit, videz le réservoir à pulpe avec le manche de la brosse **(O)** et nettoyez le filtre si nécessaire avec la brosse.
12 En fin d'utilisation, il est conseillé de nettoyer rapidement les accessoires avec la brosse **(O)** afin que les aliments ne sèchent pas dessus. Hormis le corps de l'appareil, tous ces accessoires passent au lave-vaisselle (panier supérieur).

13. Quelques points de repère.

Ingredients	Vitesse recommandée I : lente, II : rapide Max.2 minutes	Nombre Approximatif	Poids Approximatif	Quantité de jus obtenu 1verre = 25cl approximativement)*
Carottes	II	10	1 kg	50cl
Concombres	II	2	1 kg	60cl
Pommes	II	5	1.2 kg	70cl
Poires	II	5	1,2 kg	75cl
Melons	I	1à 2	1.5 kg	90cl
Ananas	II	2	2 kg	100cl
Raisins	I		2 kg	120cl
Salade	II	2 à 3	0.5 kg	25cl
Tomates	I	7	1.5 kg	90cl
Céleri	II	3	1.5 kg	90cl

(*) La qualité et la quantité des jus varient beaucoup selon la date de récolte et la variété de chaque légume ou fruit.Les quantités de jus indiquées ci-dessus sont donc approximatives

III B Conseils d'utilisation de la centrifugeuse

1. Choisissez des fruits et des légumes mûrs et frais.
2. Lavez soigneusement les fruits et légumes avant de les couper en morceaux et d'en retirer les noyaux.
3. Pelez les fruits à peau épaisse.
4. Plus le fruit est juteux (comme la tomate) plus la vitesse doit être lente (cf. le tableau indicatif ci-dessus).
5. Si vous préparez des jus de raisins, coings, myrtilles ou cassis, il faudra nettoyer le filtre à chaque 1/2 kg.
6. Si vous centrifugez des fruits trop mûrs, vous obtiendrez un liquide assez épais, et le filtre aura tendance à s'obstruer. Vous devrez alors procéder à un nettoyage plus rapide. Vous serez amené à vider plus ou moins souvent le réservoir à pulpe en fonction de la qualité du fruit ou légume traité.
7. Important : tous les jus doivent être consommés immédiatement.En effet, au contact de l'air, ils s'oxydent très rapidement, ce qui peut altérer leur goût et leur couleur. Les jus de pommes ou de poires prennent rapidement une couleur brune. Ajoutez quelques gouttes de citron, ils bruniront moins vite.

IV - UTILISATION DE L'ACCESSOIRE PRESSE- AGRUMES (Selon modèle)

1. Dégagez les brides latérales de sécurité **(H).**
2. Enlevez le couvercle **(C)** et le filtre **(D).**
3. Positionnez la grille presse-agrumes **(L)** sur le réservoir à pulpe **(E)** avec le cône **(K).**
4. Fixez la grille presse-agrumes **(L)** sur le réservoir à pulpe **(E)** avec les brides de sécurité **(H).**
5. Branchez l'appareil.
6. Assurez-vous que le bec verseur est bien en position basse. **(fig 1)**
7. Sélectionnez la vitesse la plus lente **I (J)** et mettez l'interrupteur **( )** sur "On".
8. Pressez l'agrume.

V - CONSIGNES DE SECURITE

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil plus de 2 minutes en continu. Si vous n'avez pas terminé votre jus, attendez 2 minutes avant de recommencer.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
    * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
    * avant chaque nettoyage ou entretien
    * après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.

I – BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Drukstaaf
B Vulopening
C Deksel
D Rooster
E Vruchtvleesreservoir
F Anti-druppel schenktuit
G Motorblok van het apparaat
H Veiligheidsklemmen
I Aan/uit-knop
J Snelheidsregelaar
K Kegel **(afhankelijk van het model)**
L Rooster citruspers **(afhankelijk van het model)**
M 3 glazen **(afhankelijk van het model)**
N Glazenhouder-accessoire **(afhankelijk van het model)**
O Schoonmaakborstel
P Snoeropbergmogelijkheid

II – VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak de veiligheidsklemmen **(H)** geheel los. Verwijder de drukstaaf **(A),** het deksel **(C)**, het rooster **(D)**, het vruchtvleesreservoir **(E)**, het glazenhouder-accessoire(N) en de glazen **(M).**
Maak alle accessoires met lauw water en wat schoonmaakmiddel schoon, droog ze af en zet het apparaat weer in elkaar.

III – GEBRUIK VAN DE SAPCENTRIFUGE

Met een sapcentrifuge kunt u vrijwel alle harde of zachte vruchten en groenten uitpersen. Het is echter niet mogelijk om sap van bananen, kokosnoot, avocado, bramen, vijgen of aubergines e.d.te persen.

III A –Werking van de sapcentrifuge

1. Vergrendel de veiligheidsklemmen **(H)** en het deksel **(C)** goed;
2. Snij het fruit en/of de groenten. Verwijder hierbij de pitten.
3. Plaats een glas onder de schenktuit om het sap op te vangen.
4. Zorg ervoor dat de schenktuit goed in de lage stand staat **(fig 1).**
5. Zet het apparaat aan met de schakelaar **(I).**
6. Kies de snelheidsstand aan de hand van het gebruikte fruit (zie tabel hieronder) met de snelheidsregelaar **(J).**
7. Haal de drukstaaf weg, stop het fruit of de groenten in stukjes in de centrifuge via de vulopening.
Het fruit en de groeten dienen in het apparaat gestopt te worden terwijl de motor draait.
8. Druk het voedsel zonder te forceren met de drukstaaf in het apparaat.Gebruik geen andere voorwerpen. VOORAL NIET aandrukken met de vingers. Het sap stroomt in het glas via de schenktuit, het vruchtvleees komt terecht in het vruchtvleesreservoir.
9 Als uw glas vol is, zet u het apparaat uit en plaatst u de schenktuit weer in de hoge stand **(fig 2).**
10. Als u het idee heeft dat het reservoir vol is of dat de doorstroming langzamer verloopt leegt u het vruchtvleesreservoir met de steel van de borstel **(O)** en reinigt u het rooster met de borstel indien nodig .
11. Als u klaar bent met het apparaat is het aan te bevelen de accessoires snel met de borstel **(O)** te reinigen zodat de voedselresten er niet op uitdrogen.Buiten de motorblok (hoofdonderdeel) van het apparaat kunnen alle accessoires in de vaatwasmachine geplaatst worden (bovenste deel).

12. Hieronder enige richtlijnen.

Ingrediënten	Aanbevolen snelheid I:langzaam II: snel Max.2 minuten	Aantal vruchten bij benadering alvorens het vruchtvleesreservoir te legen	Gewicht (bij benadering)	Hoeveelheid verkregen sap (*) (1glas = ongeveer 25cl)
Wortels	II	10	1 kg	50cl
Komkommer	II	2	1 kg	60cl
Appels	II	5	1.2 kg	70cl
Peren	II	5	1.2 kg	75cl
Meloenen	I	1 - 2	1.5 kg	90cl
Ananas	II	2	2 kg	100cl
Druiven	I		2 kg	120cl
Salade	II	2 - 3	0.5 kg	25cl
Tomaat	I	7	1.5 kg	90cl
Selderij	II	3	1.5 kg	90cl

(*) De kwaliteit en de kwantiteit van sappen zijn bijzonder afhankelijk van de oogst en de variëteit van elke vrucht of groente. De hierboven aangegeven hoeveelheden sap zijn een inschatting.

III B – Gebruiksadvies voor de sapcentrifuge

1. Kies rijp en vers fruit uit.
2. Was het fruit en de groenten zorgvuldig alvorens ze in stukken te snijden en de pit(ten) te verwijderen.
3. Schil vruchten met een dikke schil.
4. Hoe sappiger het fruit is (zoals tomaten) des te langzamer moet de snelheid zijn (vergelijk de tabel ter indicatie hierboven).
5. Als u druivensap, peer, bosbessen of zwarte bessen bereidt moet u het rooster om de 1/2 kg schoonmaken.
6. Als u te rijpe vruchten centrifugeert krijgt u een nogal dikke vloeistof, en het rooster zal geneigd zijn vaker dicht te raken.Dan moet u sneller het apparaat reinigen.De frequentie waarmee u het reservoir zult moeten legen, is afhankelijk van de kwaliteit van de groenten en het fruit dat u gebruikt.
7. Belangrijk : alle sappen moeten meteen geconsumeerd worden. In contact met de lucht treedt er namelijk zeer snel verkleuring op, hetgeen de smaak kan beïnvloeden. Appel- en perensappen worden snel bruin. Als u een paar druppeltjes citroen toevoegt worden deze sappen minder snel bruin.

IV – GEBRUIK VAN HET CITRUSPERS-ACCESSOIRE (afhankelijk van het model)

1. De veiligheidsklemmen **(H)** losmaken.
2. Verwijder het deksel **(C)** en het rooster **(D).**
3. Plaats het rooster van de citruspers **(L)** op het vruchtvleesreservoir **(E)** met de kegel **(K).**
4. Bevestig het rooster van de citruspers **(L)** op het vruchtvleesreservoir **(E)** met de veiligheidsklemmen **(H).**
5. Zet het apparaat aan.
6. Zorg ervoor dat de schenktuit goed in de lage stand staat. **(fig 1)**
7. Kies voor de laagste snelheid **(J)** en zet de schakelaar **( )** op "On".
8. Pers de citrusvrucht.

V- VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Houd het apparaat altijd buiten bereik van kinderen en laat ze het apparaat niet gebruiken.
- Laat de draaiende onderdelen helemaal tot stilstand komen voordat u het apparaat opent.
- Gebruik altijd de drukstaaf om het voedsel in de vulopening te doen, nooit de vingers, een vork, mes, spatel of enig ander voorwerp in de vulopening steken.
- Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact trekken.
- Dompel het motorblok nooit in water of een andere vloeistof, en spoel het ook niet af onder de kraan.
- De maximale hoeveelheden of tijdsduur voor bereidingen die staan aangegeven in de receptentabel niet overschrijden.
- Het apparaat niet gebruiken als het roterende rooster beschadigd is
- Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten onophoudelijk.Als u nog niet klaar bent met de bereiding van uw sap moet u eerst 2 minuten wachten voordat u weer ermee doorgaat.
- Dit apparaat voldoet aan de geldende technische voorschriften en veiligheidsnormen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor wisselstroom.Gelieve vóór ingebruikname te controleren of de netspanning overeenstemt met de spanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme elektrische of keramische plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Gebruik het apparaat altijd op een stevige ondergrond uit de buurt van opspattend water.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
  * als het apparaat niet in gebruik is
  * vóór elke reiniging of onderhoud
  * na gebruik
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet meer gebruikt worden nadat het op de grond gevallen is.
- Als het snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of eigen servicedienst van het merk, om elk gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.
- Het typeplaatje van het apparaat en de belangrijkste eigenschappen zijn te vinden onder het apparaat.

I - APPLIANCE DESCRIPTION

A Pusher
B Funnel
C Lid
D Filter
E Pulp container
F Anti-drip spout
G Body of appliance
H Side safety lock clips
ON/OFF switch
J Speed selector
K Cone **(according to model)**
L Citrus press sieve **(according to model)**
M 3 glasses **(according to model)**
N Glass holder accessory **(according to model)**
O Cleaning brush
P Cord storage

II - BEFORE FIRST USE

Completely release the side safety lock clips **(H)**. Remove the pusher **(A)**, lid **(C),** filter **(D)**, pulp container **(E)**, glass-holder accessory **(N)** and glasses **(M).**

Clean all the accessories in warm water with washing-up liquid, dry and then re-assemble the appliance.

III - USING THE JUICER

You can use the juicer to get juice from practically all fruits and vegetables, whether they are hard or soft. However, you will not manage to extract juice from bananas, coco-nuts, avocado pears, blackberries, figs, aubergines and so on.

III A – Starting up the juicer

1. Lock the side safety clips **(H)** and lid **(C)** securely;
2. Cut the fruit or vegetables into pieces and remove stones.
3. Place a glass under the spout to collect the juice.
4. Make certain that the spout is in the low position **(fig 1).**
5. Plug in the appliance.
6. Start up the juicer by pressing the switch **( ).**
7. Select the speed to correspond to the fruit (see table below) using button **(J).**
8. Remove the pusher and introduce the fruit or vegetables in pieces through the funnel.
You must introduce fruit and vegetables with the motor running.
9. Use the pusher to push the food down but do not force. Do not use any other utensil.Above all, DO NOT USE YOUR FINGERS to push the food.The juice will flow into the glass through the spout while the pulp will accumulate in the pulp container.
10. Once your glass is full, stop the appliance and push the spout up into the raised position again **(fig 2)**.
11. Once the tank looks full or the flow of juice slows down, empty the pulp container using the handle of the brush **(O)** and clean the filter with the brush if necessary.
12. When you have finished using the appliance, you are advised to clean the accessories quickly using the brush **(O)** so that food does not dry onto them.Apart from the body of the appliance, you can put all these accessories in the dishwasher (top basket).

Cleaning – Foods which stain plastics
Over time the strong coloured natural juices from food such as carrots and beetroot may stain the plastic parts of your appliance – this is normal. These parts may be cleaned by soaking them in mild bleach (non abrasive) straight after use.

13. Some hints.

Ingredients	Recommended speed: I = LOW II = FAST Max.2 minutes	Approximate number of fruits before you need to empty the pulp container	Approximate weight	Quantity of juice obtained (*) (1 glass = about 25cl)
Carrots	II	10	1 kg	500ml
Cucumbers	II	2	1 kg	600ml
Apples	II	5	1.2 kg	700ml
Pears	II	5	1,2 kg	750ml
Melons	I	1à 2	1.5 kg	900ml
Pineapples	II	2	2 kg	1000ml
Grapes	I		2 kg	1200ml
Green salad	II	2 à 3	0.5 kg	250ml
Tomatoes	I	7	1.5 kg	900ml
Celery	II	3	1.5 kg	900ml

(*)The quality and quantity of the juice obtained will vary considerably according to the date of harvest and the variety of each vegetable or fruit.The quantities of juice shown above therefore provide only a rough guide.

III B – Practical hints using the juicer

1. Choose fresh, ripe fruit and vegetables.
2. Carefully wash the fruit and vegetables before cutting them and removing the stones.
3. Peel thick-skinned fruit.
4. The juicier the fruit (as with tomatoes) the slower the speed you should use (see table for information above).
5. If you prepare juice from grapes, quinces, bilberries or blackcurrant, you should clean the filter every time you press 1/2 kg.
6. If you juice over-ripe fruit, you will obtain a fairly thick liquid, the filter will tend to get clogged up and you should then clean it more regularly. You will also have to empty the pulp container more or less often accor-ding to the quality of the fruit or vegetables processed.
7. Important: all juices should be drunk immediately. When they come into contact with the air, they oxidise very quickly and this may impair their taste and colour. Apple and pear juice quickly takes on a brown colour. Add a few drops of lemon to prevent the juice going brown too quickly.

IV - USING THE CITRUS PRESS ACCESSORY (according to model)

1. Release the side safety lock clips **(H).**
2. Remove the lid **(C)** and filter **(D).**
3. Position the citrus press grid **(L)** on the pulp container **(E)** with the cone **(K).**
4. Secure the citrus press grid **(L)** to the pulp container **(E)** using the safety lock clips **(H).**
5. Plug in the appliance.
6. Make certain that the spout is in the low position **(fig 1)**
7. Select the slowest speed **I (J)** and set the switch **(** to "On".
8. Press the citrus fruit.

V - SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not leave the appliance in the reach of unsupervised children.Children should not use the appliance.
- Let rotating parts come to a complete stop before opening the appliance.
- Always use the pusher to guide food down the funnel.Never introduce your fingers, a fork, knife, spatula or any other object.
- Do not allow long hair, scarves, ties, etc.to dangle over accessories when in operation.
- Unplug your appliance as soon as you stop using it.
- Do not put the motor unit in water or any other liquid.Do not rinse it.
- Do not exceed the maximum quantities or operation times shown in the recipes table.
- Do not use the appliance if the rotating filter is damaged.
- Do not use the appliance continuously for more than 2 minutes. If you haven't finished preparing your juice, wait 2 minutes before continuing the operation.
- Do not use the appliance run more than 2 minutes without termination. If you have not yet finished making juice, let the appliance rest periods of 2 minutes before switching it on again.
- The appliance complies with technical regulations and standards in force.
- This appliance is designed to work only with AC current.Before using check that the mains supply corresponds to that shown on the rating plate of the appliance.
- Do not use the appliance or place it on a hot surface or near a flame (gas cooker).
- Use the appliance on a stable work surface away from water.
- The appliance must be unplugged:
  * if there are any signs that it is not working normally
  * before cleaning or servicing
  * after use
- Never unplug the appliance by pulling on the cord.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order and has a suitable rating.
- Household appliances should not be used if they have been dropped.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a person with similar qualification to avoid any hazards.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- The product rating plate with its characteristics is underneath the appliance.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE:
0845 602 1454 - UK
(01) 4751947 - Ireland

or consult our website - www.tefal.com

I - DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Calcador
B Chaminé
C Tampa
D Filtro
E Depósito para a polpa
F Bico anti-pingo
G Corpo do aparelho
H Fixações laterais de segurança
I Interruptor Ligar/Desligar
J Seleccionador de velocidade
K Cone (**consoante o modelo)**
L Acessório "espremedor de citrinos" **(consoante o modelo)**
M 3 copos **(consoante o modelo)**
N Acessório "porta copos" **(consoante o modelo)**
O Escova de limpeza
P Enrolador de cabo

II – ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

Liberte completamente as fixações laterais de segurança **(H).** Retire o calcador **(A)**, a tampa **(C)**, o filtro **(D)**, o depósito para polpa **(E)**,o acessório "porta copos" **(N)**, os copos **(M).**

Limpe todos os acessórios com água tépida e um pouco de detergente para a loiça, seque-os e volte a montar o aparelho.

III – UTILIZAÇÃO DA CENTRIFUGADORA

Uma centrifugadora permite extrair o sumo de praticamente todos os frutos e legumes rijos ou moles. No entanto, é impossível extrair sumo de banana, coco, abacate, amoras, figos, beringelas…

III A – Colocação em funcionamento da centrifugadora

1. Bloqueie correctamente as fixações laterais de segurança **(H)** e a tampa **(C)**;
2. Corte os frutos ou legumes em pedaços retirando-lhes os caroços.
3. Coloque um copo sob o bico para recolher o sumo.
4. Assegure-se de que o bico está em posição baixa **(fig 1)**.
5. Ligue o aparelho.
6. Coloque o aparelho em funcionamento graças ao interruptor **(I).**
7. Seleccione a velocidade consoante o fruto utilizado (cf. quadro a seguir) com o botão **(J).**
8. Retire o calcador, introduza os frutos ou os legumes em pedaços através da chaminé. Os frutos e os legumes devem ser introduzidos com o motor a funcionar.
9. Empurre os alimentos com o calcador mas sem forçar. Não utilize qualquer outro utensílio. SOBRETUDO não empurre com os dedos. O sumo escorre no copo através do bico, a polpa acumula-se no depósito para polpa.
10. Quando o copo estiver cheio, desligue o aparelho e volte a colocar o bico em posição alta **(fig 2).**
11. Quando o depósito lhe parecer cheio ou o débito abrandar, esvazie o depósito para polpa, utilizando o cabo da escova **(O)** e limpe o filtro se for necessário com a escova.
12. Após cada utilização, aconselha-se que limpe rapidamente os acessórios com a escova **(O)** para que os alimentos não sequem. Com a excepção do corpo do aparelho, todos os acessórios são compatíveis com a máquina de lavar loiça (cesto superior).

13. Alguns pontos de referência.

Ingredientes	Velocidade recomendada 1:Lenta,II: rápida Máx. 2 minutos	Quantidade aproximada de frutos antes de esvaziar o depósito para polpa	Peso aproximado	Quantidade de sumo obtido (*) (1copo = aproximadamente 25cl)
Cenouras	II	10	1 kg	50cl
Pepinos	II	2	1 kg	60cl
Maçãs	II	5	1.2 kg	70cl
Pêras	II	5	1.2 kg	75cl
Melões	I	1 - 2	1.5 kg	90cl
Ananás	II	2	2 kg	100cl
Uvas	I		2 kg	120cl
Salada	II	2 - 3	0.5 kg	25cl
Tomates	I	7	1.5 kg	90cl
Aipo	II	3	1.5 kg	90cl

(*) A qualidade e a quantidade dos sumos varia muito consoante a data da colheita e a variedade de cada legume ou fruto. Por este motivo, as quantidades de sumo indicadas são aproximadas.

III B - Conselhos de utilização da centrifugadora

1. Escolha frutos e legumes maduros e frescos.
2. Lave cuidadosamente os frutos e legumes antes de os cortar em pedaços e de lhes retirar os caroços.
3. Descasque a fruta com casca espessa.
4. Quanto mais sumarento for o fruto (como o tomate) mais a velocidade deverá ser lenta (cf. quadro).
5. Se preparar um sumo de uvas, marmelos, mirtilos ou groselhas negras, deverá limpar o filtro para cada 1/2 kg.
6. Se centrifugar frutos demasiado maduros, obterá um líquido bastante espesso, e o filtro terá tendência a obstruir-se. Deverá então proceder a uma limpeza mais rápida. Deverá esvaziar o depósito de polpa várias vezes em função da qualidade do fruto ou do legume utilizado.
7. Importante: todos os sumos devem ser consumidos de imediato. De facto, em contacto com o ar, oxidam-se muito rapidamente, o que poderá alterar o seu sabor e cor. Os sumos de maçãs ou pêra adquirem rapidamente uma cor castanha.Acrescente alguns pingos de limão, para que escureçam tão depressa.

IV – UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO ESPREMEDOR DE CITRINOS (consoante o modelo)

1. Liberte as fixações laterais de segurança **(H).**
2. Retire a tampa **(C)** e o filtro **(D).**
3. Posicione o acessório “espremedor de citrinos” **(L)** sobre o depósito para polpa **(E)** com o cone **(K)** .
4. Fixe o acessório “espremedor de citrinos” **(L)** sobre o depósito para polpa **(E)** com as fixações de segurança **(H)**.
5. Ligue o aparelho.
6. Assegure-se de que o bico está bem posicionado em posição baixa. **(fig. 1)**
7. Seleccione a velocidade mais lenta **I (J)** e coloque o interruptor **( )** em posição "On".
8. Esprema o citrino.

V - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças. O aparelho não deve ser utilizado por crianças.
- Deixe as peças em rotação parar por completo antes de abrir o aparelho.
- Utilize sempre o calcador para guiar os alimentos na chaminé, nunca introduza os dedos, um garfo, uma faca, uma espátula ou qualquer outro objecto.
- Retire a ficha da tomada do aparelho após cada utilização.
- Nunca mergulhe o bloco do motor dentro de água ou qualquer outro líquido. Também não o deve enxaguar.
- Não ultrapasse as quantidades máximas nem as durações de operação indicadas no quadro das receitas.
- Não utilize o aparelho se o filtro rotativo estiver danificado.
- Não utilize o aparelho durante mais de 2 minutos sem parar. Se não tiver acabado o sumo, aguarde 2 minutos antes de continuar a operação.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e com as normas vigentes.
- Foi concebido para funcionar exclusivamente com corrente alterna.Antes da primeira utilização certifique-se de que a tensão da rede corresponde à que está indicada na placa sinalética do aparelho.
- Não colocar o aparelho sobre uma placa quente ou perto de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o aparelho apenas sobre uma superfície de trabalho estável ao abrigo dos salpicos de água.
- Desligue o aparelho:
  * em caso de anomalia durante o funcionamento
  * antes de cada limpeza ou manutenção
  * após cada utilização
- Nunca desligar o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize apenas uma extensão em perfeito estado.
- Um aparelho electrodoméstico não deve ser utilizado se tiver caído ao chão.
- Se o cabo eléctrico estiver de alguma forma danificado deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-venda ou por um técnico qualificado a fim de evitar qualquer perigo.
- O produto foi concebido exclusivamente para uma utilização doméstica.Em nenhum caso o aparelho deverá ser objecto de uma utilização profissional. Se assim for, tal facto anularia a garantia e libertar-nos-ia de qualquer responsabilidade.
- A placa sinalética do produto e as suas principais características encontram-se na parte inferior do aparelho.

I - DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Pulsador
B Chimenea
C Tapa
D Filtro
E Depósito de pulpa
F Pico vertidor antigoteo
G Cuerpo del aparato
H Bridas laterales de seguridad
I Interruptor Marcha/Parada
J Selector de velocidad
K Cono **(según modelo)**
L Rejilla exprimidor de cítricos **(según modelo)**
M 3 vasos **(según modelo)**
N Accesorio portavasos **(según modelo)**
O Cepillo de limpieza
P Espacio para ordenar el cable

II - ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Quite completamente las bridas laterales de seguridad **(H)**. Retire el pulsador **(A)**, la tapa **(C)**, el filtro (D), el depósito de pulpa **(E)**, el accesorio portavasos **(N),** los vasos **(M).**

Limpie todos los accesorios con agua tibia con detergente, seque y vuelva a montar el aparato.

III - UTILIZACIÓN DE LA LICUADORA

Esta licuadora permite extraer el zumo de prácticamente todas las frutas o verduras duras o blandas. No obstante, es imposible extraer zumo de plátano, coco, aguacate, moras, higos, berenjenas…

III A - Puesta en marcha de la licuadora

1. Cierre bien las bridas laterales de seguridad **(H)** y la tapa **(C);**
2. Corte las frutas o verduras en trozos retirando las semillas.
3. Ponga un vaso bajo el pico vertidor para recoger el zumo.
4. Asegúrese que el pico vertidor está efectivamente en posición baja **(fig 1).**
5. Conecte el aparato.
6. Ponga el aparato en marcha con el interruptor **(I).**
7. Seleccione la velocidad según la fruta utilizada (ver cuadro a continuación) con el botón **(J).**
8. Retire el empujador, introduzca las frutas o las verduras en pedazos por la chimenea. Las frutas y las verduras se deben introducir con el motor en marcha.
9. Empuje, sin forzar, los alimentos con el pulsador. No utilice ningún otro utensilio. SOBRE TODO no empuje con los dedos. El zumo se vierte al vaso por el pico vertidor, la pulpa se acumula en el depósito de pulpa.
10. Cuando el vaso está lleno, pare el aparato y vuelva a montar el pico vertidor en posición alta **(fig 2).**
11. Cuando el depósito le parezca lleno o se hace más lento el caudal de zumo, vacíe el depósito de pulpa con el mango del cepillo **(O)** y si procede, limpie el filtro con el cepillo.
12. Al final de la utilización, se aconseja limpiar rápidamente los accesorios con el cepillo **(O)** para que los alimentos no se sequen encima. Excepto el cuerpo del aparato, todos estos accesorios van al lavavajillas (cesto superior).
13. Algunos puntos de referencia.

Ingredientes	Velocidad recomendada I:lento,II:rápido Máx. 2 minutos	Cantidad aproximada de frutas	Peso aproximado	Cantidad de zumo obtenido (*) (1vaso = 25cl aproximadamente)
Zanahorias	II	10	1 kg	50cl
Pepinos	II	2	1 kg	60cl
Manzanas	II	5	1.2 kg	70cl
Peras	II	5	1,2 kg	75cl
Melones	I	1- 2	1.5 kg	90cl
Piñas	II	2	2 kg	100cl
Uvas	I		2 kg	120cl
Lechuga	II	2 - 3	0.5 kg	25cl
Tomates	I	7	1.5 kg	90cl
Apio	II	3	1.5 kg	90cl

(*) La calidad y la cantidad de zumo varía mucho según la fecha de cosecha y la variedad de cada verdura o fruta. Las cantidades de zumo indicadas son por lo tanto aproximadas.

III B - Consejos de utilización de la licuadora

1. Escoja frutas y verduras maduras y frescas.
2. Lave cuidadosamente las frutas y verduras antes de cortarlas en trozos y retire las semillas.
3. Pele las frutas que tengan piel gruesa.
4. Cuanto más jugosa es la fruta (como el tomate) más lenta debe ser la velocidad (ver el cuadro indicativo anterior).
5. Si prepara zumo de uvas, membrillos, o grosellas negras, habrá que limpiar el filtro cada 1/2 kg.
6. Si utiliza frutas demasiado maduras, obtendrá un líquido bastante espeso y el filtro tendrá tendencia a obstruirse. Entonces deberá proceder a una limpieza antes. Tendrá que vaciar con mayor o menor frecuencia el depósito de pulpa en función de la calidad de la fruta o verdura tratada.
7. Importante: todos los zumos se deben consumir inmediatamente, ya que al contacto con el aire, se oxidan muy rápidamente, lo que puede alterar su gusto y su color. Los zumos de manzana o de pera rápidamente se oscurecen.Si añade unas gotas de limón, se oscurecerán menos rápidamente.

IV - UTILIZACIÓN DEL ACCESORIO EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS (según modelo)

1. Quite las bridas laterales de seguridad **(H).**
2. Retire la tapa **(C)** y el filtro **(D).**
3. Coloque la rejilla exprimidor de cítricos **(L)** sobre el depósito de pulpa **(E)** con el cono **(K)** .
4. Fije la rejilla exprimidor de cítricos **(L)** sobre el depósito de pulpa **(E)** con las bridas de seguridad **(H).**
5. Conecte el aparato.
6. Asegúrese que el pico vertidor está efectivamente en posición baja. **(fig 1)**
7. Seleccione la velocidad más lenta **I (J)** y ponga el interruptor **( )** en "On".
8. Exprima el cítrico.

V - CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Ponga siempre el aparato fuera del alcance de los niños, no deje que los niños lo utilicen.
- Deje que las piezas en rotación se paren completamente antes de abrir el aparato.
- Siempre utilice el pulsador para guiar los alimentos en la chimenea, nunca introduzca los dedos, un tenedor, un cuchillo, una espátula o cualquier otro objeto.
- Desconecte la toma del aparato después de cada utilización.
- Nunca sumerja el bloque motor en el agua o cualquier otro líquido. Tampoco lo aclare.
- No rebase las cantidades máximas ni las duraciones de operación indicadas en el cuadro de recetas.
- No utilice el aparato si el filtro rotativo está dañado.
- No utilice el aparato más de dos minutos en continuo. Si no ha terminado su zumo, espere 2 minutos antes de continuar la operación.
- Este aparato está conforme con las reglas técnicas y las normas en vigor.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna.Antes de la primera utilización, verifique que la tensión de la red corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del fabricante del aparato.
- No ponga ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice solamente el aparato sobre un plano de trabajo estable protegido de las proyecciones de agua.
- El aparato se debe desconectar:
  * si hay anomalías durante el funcionamiento
  * antes de cada limpieza o mantenimiento
  * después de la utilización
- Siempre desconecte el aparato por el enchufe.
- Utilice solamente un alargador después de haber verificado que está en perfecto estado.
- Un aparato electrodoméstico no se debe utilizar si se ha caído al piso.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar un peligro.
- El producto ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos ni nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.
- La placa de datos del producto y sus principales características se encuentran bajo el aparato.

I – DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Pressino
B Camino
C Coperchio
D Filtro
E Serbatoio della polpa
F Beccuccio salvagocce
G Corpo dell'apparecchio
H Flange laterali di sicurezza
I Interruttore ON/OFF
J Selettore di velocità
K Cono **(secondo il modello)**
L Griglia spremiagrumi **(secondo il modello)**
M 3 bicchieri **(secondo il modello)**
N Accessorio portabicchieri **(secondo il modello)**
O Spazzolino per la pulizia
P Avvolgicavo

II – AL PRIMO UTILIZZO

Liberare completamente le flange laterali di sicurezza **(H).** Togliere il pressino **(A),** il coperchio **(C),** il filtro **(D)**, il serbatoio della polpa **(E)**, l'accessorio portabicchieri **(N)**, i bicchieri **(M)**.

Pulire tutti gli accessori con acqua tiepida addizionata di detersivo per i piatti, asciugarli e rimontare l'apparecchio.

III – UTILIZZO DELLA CENTRIFUGA

La centrifuga permette di estrarre il succo da qualsiasi frutto od ortaggio duro o molle. Tuttavia, è impossibile estrarre il succo da banana, noce di cocco, avocado, more, fichi, melanzane…

III A – Messa in funzione della centrifuga

1. Bloccare le flange laterali di sicurezza **(H)** ed il coperchio **(C)**
2. Tagliare la frutta o gli ortaggi a pezzetti, togliere i nocciolini
3. Posizionare un bicchiere sotto il beccuccio per raccogliere il succo
4. Accertarsi che il beccuccio sia posizionato correttamente in basso **(fig. 1).**
5. Collegare l'apparecchio
6. Mettere l'apparecchio in funzione con l'apposito interruttore **(I)**.
7. Selezionare la velocità secondo la frutta utilizzata (vedi tabella di seguito) con il pulsante **(J).**
8. Togliere il pressino, introdurre la frutta o gli ortaggi a pezzetti attraverso il camino.
La frutta e gli ortaggi devono essere introdotti con il motore in funzione.
9. Spingere senza schiacciare gli alimenti con il pressino. Non utilizzare altri utensili. Non spingere MAI con le dita.Il succo defluisce nel bicchiere attraverso il beccuccio e la polpa si accumula nell'apposito serbatoio.
10. Quando il bicchiere è pieno, spegnere l'apparecchio e riportare il beccuccio in posizione alta **(fig. 2).**
11. Quando il serbatoio è pieno o la portata del succo risulta rallentata, svuotare il serbatoio della polpa con il manico dello spazzolino **(O)** e se necessario pulire il filtro con lo spazzolino.
12. Al termine dell'utilizzo, si consiglia di pulire rapidamente gli accessori con l'apposito spazzolino **(O)**, affinché gli alimenti non li incrostino. Ad eccezione del corpo dell'apparecchio, tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie (cestello superiore).

13. Alcuni punti di riferimento.

Ingredienti	Velocità raccomandata I:lenta,II: rapida Max.2 minuti	Numero approssimativo di frutti/ortaggi prima di svuotare il serbatoio	Peso approssimativo	Quantità di succo ottenuta (*) (1 bicchiere = 25cl circa)
Carote	II	10	1 kg	50cl
Cetrioli	II	2	1 kg	60cl
Mele	II	5	1.2 kg	70cl
Pere	II	5	1,2 kg	75cl
Meloni	I	1- 2	1.5 kg	90cl
Ananas	II	2	2 kg	100cl
Uva	I		2 kg	120cl
Insalata	II	2 - 3	0.5 kg	25cl
Pomodori	I	7	1.5 kg	90cl
Sedano	II	3	1.5 kg	90cl

(*) La qualità e la quantità del succo variano notevolmente secondo la data di raccolta e la varietà del frutto o dell'ortaggio. La quantità di succo sopra indicata è pertanto approssimativa.

III B – Consigli di utilizzo della centrifuga

1. Scegliere frutta ed ortaggi maturi e freschi.
2. Lavare accuratamente la frutta e gli ortaggi prima di tagliarli a pezzetti e mondarli.
3. Eliminare la buccia dura dalla frutta.
4. Più il frutto o l'ortaggio è succoso (come il pomodoro), più la velocità deve essere lenta (vedi tabella indicativa sopra riportata).
5. Per la preparazione di succo d'uva, di mele cotogne, di mirtilli o ribes, occorre pulire il filtro ogni 1/2 kg.
6. Se si centrifugano frutti troppo maturi, si ottiene un liquido piuttosto denso ed il filtro tende ad ostruirsi. Occorre allora procedere ad una pulizia più rapida.È necessario svuotare con maggior o minor frequenza il serbatoio della polpa in funzione della qualità del frutto o dell'ortaggio utilizzato.
7. Importante: tutti i succhi devono essere consumati immediatamente. Infatti, a contatto con l'aria, si ossidano molto rapidamente e ciò può alterarne il sapore ed il colore. Ad esempio, i succhi di mela o pera diventano subito scuri.Aggiungere qualche goccia di limone per evitare che scuriscano.

IV – UTILIZZO DELL'ACCESSORIO SPREMIAGRUMI (secondo i modelli)

1. Liberare le flange laterali di sicurezza **(H)**
2. Togliere il coperchio **(C)** ed il filtro **(D)**
3. Posizionare la griglia spremiagrumi **(L)** sul serbatoio della polpa **(E)** con il cono **(K)**.
4. Fissare la griglia spremiagrumi **(L)** sul serbatoio della polpa **(E)** con le flange di sicurezza **(H)**.
5. Collegare l'apparecchio.
6. Accertarsi che il beccuccio sia correttamente posizionato in basso **(fig. 1)**
7. Selezionare la velocità più lenta **I (J)** e mettere l'interruttore **( )** su "ON".
8. Spremere l'agrume.

V - ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Tenere sempre l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini, non lasciare che venga utilizzato dai bambini.
- Lasciare che i pezzi in rotazione si fermino completamente prima di aprire l'apparecchio.
- Utilizzare sempre il pressino per guidare gli alimenti nel camino, non introdurvi mai le dita, una forchetta, un coltello, una spatola o qualsiasi altro oggetto.
- Disinserire la presa di corrente dopo l'uso.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non sciacquarlo nemmeno sotto il rubinetto.
- Non superare le quantità massime né la durata indicate nella tabella delle ricette.
- Non utilizzare l'apparecchio se il filtro rotante è danneggiato.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivi. Se il succo non è pronto, attendere 2 minuti prima di continuare.
- Questo apparecchio è conforme alle regole tecniche ed alle norme in vigore.
- È progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata.Al momento del primo utilizzo, verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda effettivamente a quella indicata sulla targhetta segnaletica.
- Non appoggiare né utilizzare l'apparecchio su una piastra termica o nei pressi di una fiamma (cucina a gas).
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua.
- L'apparecchio deve essere disinserito dalla corrente elettrica:
    * qualora presenti anomalie durante il funzionamento
    * prima della pulizia o della manutenzione
    * dopo l'uso
- Non disinserire mai l'apparecchio tirando sul cavo.
- Utilizzare una prolunga solo dopo averne verificato il perfetto stato.
- Un elettrodomestico non deve essere utilizzato qualora sia caduto a terra.
- Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal rispettivo centro di assistenza tecnica o da personale munito di simile qualifica onde evitare qualsiasi pericolo.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso culinario domestico e non deve assolutamente essere oggetto di un uso professionale, per il quale si declina qualsiasi responsabilità e garanzia.
- La targhetta segnaletica del prodotto e le principali caratteristiche si trovano sotto l'apparecchio.

I - BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A Stopfer
B Schacht
C Deckel
D Filtersieb
E Tresterbehälter
F Tropf-Stopp-Tülle
G Körper des Geräts
H Sicherheitsverriegelung
I Ein-/Aus-Schalter
J Geschwindigkeitsregler
K Presskegel **(je nach Modell)**
L Zitruspressenaufsatz **(je nach Modell)**
M 3 Gläser **(je nach Modell)**
N Gläserhalterung **(je nach Modell)**
O Filterreinigungsbürste
P Kabelaufwicklung

II - VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Die seitlichen Bügel der Sicherheitsverriegelung **(H)** vollständig lösen.Stopfer **(A)**, Deckel **(C)**, Filtersieb **(D)**, Tresterbehälter (**E**), Gläserhalterung **(N)**, Gläser **(M)** entfernen.

Alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen, abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen.

III – VERWENDUNG DES ENTSAFTERS

Mit einem Entsafter kann man praktisch jedes harte oder weiche Obst oder Gemüse entsaften.Jedoch ist es nicht möglich, Bananen, Kokosnüsse, Avocados, Brombeeren, Feigen, Auberginen, ... zu entsaften.

III A – Inbetriebnahme des Entsafters

1. Die seitlichen Bügel der Sicherheitsverriegelung (H) und den Deckel **(C)** verriegeln;
2. Früchte oder Gemüse in Stücke schneiden und die Kerne entfernen.
3. Ein Glas unter den Auslauf stellen, um den Saft aufzufangen.
4. Sicherstellen, dass die Tülle nach unten zeigt **(Abb. 1).**
5. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
6. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **(I)** ein.
7. Mit der Taste **(J)** die Geschwindigkeit auf die zu entsaftende Frucht einstellen (siehe Tabelle unten).
8. Den Stopfer herausnehmen, und die Frucht- oder Gemüsestücke durch den Schacht hineingeben.
Die Frucht- oder Gemüsestücke müssen bei laufendem Motor eingeführt werden.
9. Die Stücke ohne Gewalt mit dem Stopfer einschieben. Verwenden Sie dazu keine anderen Gegenstände. Drücken Sie NIEMALS mit den Fingern! Der Saft fließt aus der Tülle in das Glas, und der Trester sammelt sich im Tresterbehälter.
10. Wenn Ihr Glas voll ist, schalten Sie das Gerät aus und klappen die Tülle nach oben **(Abb. 2).**
11. Wenn der Tresterbehälter voll ist oder wenn der Saft langsamer fließt, den Tresterbehälter mit Hilfe des Bürstenstiels **(O)** entleeren und das Filtersieb gegebenenfalls mit der Bürste reinigen.

12. Nach Gebrauch sollten die Teile umgehend mit der Bürste **(O)** gesäubert werden, damit Frucht- bzw. Gemüsereste nicht festtrocknen.Mit Ausnahme des Körpers des Gerätes sind alle Teile spülmaschinenfest (oberer Korb).Den Körper des Gerätes bei Bedarf mit einem weichen Schwammtuch reinigen.

13. Einige Hinweise:

Zutaten	**Empfohlene Geschwindigkeit I:langsam,II: schnell Max.2 Minuten**	**Tresterbehälter entlee-ren nach ungefähr**	**Ungefähres Gewicht**	**Erhaltene Menge Saft (*) (1 Glas = ca. 25 cl)**
Karotten	II	10 Stück	1 kg	50cl
Gurken	II	2 Stück	1 kg	60cl
Äpfel	II	5 Stück	1.2 kg	70cl
Birnen	II	5 Stück	1,2 kg	75cl
Melonen	I	1 bis 2 Stück	1.5 kg	90cl
Ananas	II	2 Stück	2 kg	100cl
Trauben	I		2 kg	120cl
Salat	II	2 bis 3 Stück	0.5 kg	25cl
Tomaten	I	7 Stück	1.5 kg	90cl
Sellerie	II	3 Stück	1.5 kg	90cl

(*) Qualität und Menge der Säfte sind je nach Erntedatum und Obst- oder Gemüsesorte unterschiedlich.Bei den oben angegebenen Saftmengen handelt es sich also um ungefähre Mengen.

III B – Tipps für die Verwendung des Entsafters

1. Wählen Sie reifes und frisches Obst und Gemüse.
2. Obst und Gemüse sorgfältig waschen, bevor Sie es in Stücke schneiden und Kerne und Steine entfernen.
3. Früchte mit dicker Schale schälen.
4. Je saftiger die Frucht ist (wie z.B. Tomaten), desto niedriger muss die Geschwindigkeit sein (siehe Tabelle oben).
5. Wenn Sie Säfte aus Trauben, Quitten, Heidelbeeren oder schwarzen Johannisbeeren zubereiten, muss das Sieb nach jedem 1/2 kg gereinigt werden.
6. Wenn Sie zu reife Früchte entsaften, erhalten Sie einen dickflüssigen Saft und das Sieb verstopft leicht.Sie müssen es also eher reinigen.Der Tresterbehälter ist je nach verarbeitetem Obst oder Gemüse mehr oder weniger oft zu entleeren.
7. Wichtig: Alle Säfte müssen sofort getrunken werden.Bei Berührung mit der Luft oxidieren sie sehr schnell, was ihren Geschmack und ihre Farbe beeinträchtigen kann.Apfel- und Birnensäfte werden sehr schnell braun. Wenn Sie einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen, werden sie nicht so schnell braun.

IV – VERWENDUNG DER ZITRUSPRESSE (je nach Modell)

1. Die seitlichen Bügel der Sicherheitsverriegelung **(H)** lösen.
2. Den Deckel **(C)** und das Filtersieb **(D)** abnehmen.
3. Den Zitruspressen-Aufsatz **(L)** mit dem Presskegel **(K)** auf dem Tresterbehälter aufsetzen.
4. Den Zitruspressen-Aufsatz **(L)** mit den Bügeln der Sicherheitsverriegelung **(H)** auf dem Tresterbehälter **(E)** befestigen.
5. Das Gerät an die Steckdose anschließen.
6. Sicherstellen, dass die Tülle nach unten zeigt. **(Abb. 1)**
7. Die langsamste Geschwindigkeit I wählen **(J)** und den Ein-/Ausschalter **( )** auf "On" stellen.
8. Die Zitrusfrucht auspressen.

V - SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen; niemals Kinder das Gerät verwenden lassen.
- Vor dem Öffnen des Geräts immer warten, bis die rotierenden Teile vollkommen still stehen.
- Immer den Stopfer verwenden, um die Obst- und Gemüsestücke in den Schacht einzuführen. Verwenden Sie niemals die Finger, eine Gabel, ein Messer, einen Rührlöffel oder andere Gegenstände.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen.
- Ziehen Sie nach jeder Verwendung den Netzstecker des Geräts.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Spülen Sie ihn auch nicht ab.
- Die in der Rezepttabelle angegebenen Höchstmengen und Betriebszeiten nicht überschreiten.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Rotationssieb beschädigt ist.
- Das Gerät nicht länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung laufen lassen. Wenn Ihr Saft nicht fertig ist, 2 Minuten warten, bevor Sie weiter entsaften.
- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Netzanschlusses der auf dem Typenschild am Gerät angegebenen Spannung entspricht.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen Arbeitsplatte, vor Wasserspritzern geschützt.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
  * bei Funktionsstörungen
  * vor jeder Reinigung und Pflege
  * nach dem Gebrauch
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es auf den Boden gefallen ist.
- Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!).
- Das Produkt wurde für den haushaltüblichen und nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht, und es kann keine Haftung übernommen werden.
- Das Typenschild des Produkts und die wichtigsten Merkmale befinden sich auf der Unterseite des Gerätes.

I – CİHAZIN TANIMI

A İtme aparatı
B Hazne
C Kapak
D Filtre
E Posa kabı
F Damlamayı önleyici ağızlık
G Gövde
H Güvenlik kolu
I Açma/kapama düğmesi
J Hız seçici
K Sıkıcı başlık **(tipine göre)**
L Süzgeç (**tipine göre)**
M 3 adet bardak **(tipine göre)**
N Aksesuar bardak tutacağı **(tipine göre)**
O Temizleme fırçası
P Kablo dolama yeri

II – İLK KULLANIM ÖNCESİ

Güvenlik kollarını kaldırın **(H)**. İtme aparatını **(A)**, kapağı **(C)**, filtreyi **(D)**, posa kabını **(E)**,aksesuar bardak tutacağını **(N)** ve bardakları **(M)** çıkarın.

Tüm parçaları ılık su ve deterjan ile yıkadıktan sonra kurulayın ve tekrar yerlerine takın.

III – CİHAZIN KULLANIM ALANI

Cihaz (muz, hindistan cevizi, avokado, incir, böğürtlen, patlıcan vb. yiyecekler dışında) tüm yumuşak ya da sert meyve ve sebzenin suyunu çıkarmaya elverişlidir.

III A – Cihazın çalıştırılması

1. Güvenlik kollarını **(H)** ve kapağı **(C)** doğru olarak kapattığınızdan emin olun.
2. Meyve veya sebzenin çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.
3. Bardağı ağızlığın altına yerleştirin.
4. Ağızlığın yönünün aşağıya doğru olduğundan emin olun.**(resim 1).**
5. Fişi elektriğe takın.
6. Cihazı, açma düğmesine basarak çalıştırın. **(I)**.
7. Kullanacağınız meyvenin cinsine göre hız seçin **(J).** (bkz.aşağıdaki tablo)
8. İtme aparatını çıkardıktan sonra meyve ve sebze dilimlerini hazneye atın.
Meyve veya sebze dilimlerini koyarken, motorun çalışıyor olması gerekmektedir .
9. Gıdaları hazneye attıktan sonraki itme işlemini, başka herhangi bir alet yardımıyla değil, cihazın kendi itme aparatını fazla bastırmadan kullanarak gerçekleştirin.
Meyveleri KESİNLİKLE parmaklarınız ile itmeyin.
Meyve ve sebzenin suyu ağızlık yardımıyla bardağa akacak, posası ise posa kabında kalacaktır.
10. Bardak dolduğu taktirde, cihazı durdurun ve ağızlığı yukarı kaldırın.**(resim 2).**
11. Meyvesuyunun akışının yavaşladığını veya posa kabının dolduğunu hissediyorsanız,temizleme fırçası yardımıyla kabı boşaltın, eğer gerekiyorsa yine fırça yardımıyla yıkayın.
12. Cihazı kullandıktan sonra, gıda artıklarının üzerinde kurumaması için, tüm parçaları derhal temizleme fırçası **(O)** yardımıyla yıkamanızı tavsiye ederiz.Cihazın gövdesi dışındaki tüm parçalar bulaşık makinasının bardak kısmında yıkanabilir.

13. Birkaç gıda örneği ve elde edilen yaklaşık sonuçlar.

Malzemeler	Önerilen hız I: yavaş, II: hızlı Max. 2 dakika	Ortalama meyve sayısı	Ortalama ağırlık	Elde edilen meyvesuyu (*) (1bardak = yaklaşık 25cl)
Havuç	II	10	1 kg	50cl
Salatalık	II	2	1 kg	60cl
Elma	II	5	1.2 kg	70cl
Armut	II	5	1,2 kg	75cl
Kavun	I	1- 2	1.5 kg	90cl
Ananas	II	2	2 kg	100cl
Üzüm	I		2 kg	120cl
Marul	II	2 à 3	0.5 kg	25cl
Domates	I	7	1.5 kg	90cl
Kereviz	II	3	1.5 kg	90cl

(*) Suyu çıkarılmak istenen meyve veya sebzenin türü ya da mevsimi, elde edilen özsuyun kalite ve miktarını önemli ölçüde etkiler.Bu nedenle yukarıdaki miktarlar yaklaşık olarak verilmiştir.

III B – Pratik öneriler

1. Meyve ve sebzeleri seçerken taze ve olgun olmalarına özen gösterin.
2. Meyve ve sebzeleri dilimlemeden önce iyice yıkayın.
3. Kalın kabuklu meyveleri soyun.
4. Meyve ve sebzelerin su oranı arttıkça (örneğin domates), hız ayarının düşürülmesi gerekmektedir (yukarıdaki tabloda karşılaştırınız).
5. Üzüm, ayva, böğürtlen vb. meyvelerin suyu çıkarılırken her 1/2 kilodan sonra filtrenin temizlenmesi gerekir.
6. Fazla olgunlaşmış meyvelerden elde edeceğiniz sıvı oldukça koyu olacağı gibi, filtre de tıkanmaya daha elverişli olacaktır.Bu nedenle, filtrenin ve posa kabının ne kadar sıklıkta temizleneceği, kullanacağınız meyve veya sebzenin kalitesine göre değişir.
7. Önemli : Elde edilen sıvılar derhal tüketilmelidir.Hava ile temas sürecinde çok hızlı oksitlendiklerinden tat ve renklerinde değişme olabilir. Elma ve armut suyuna birkaç damla limon suyu sıkarsanız daha yavaş karardığını göreceksiniz.

IV – NARENCİYE SIKMA ALETİNİN PARÇALARININ KULLANIMI (tipine göre)

1. Güvenlik kollarını kaldırın **(H).**
2. Kapağı **(C)** ve filtreyi **(D)** çıkarın.
3. Posa kabına **(E)** narenciye sıkma süzgecini **(L)** ve sıkıcı başlığı **(K)** yerleştirin .
4. Narenciye sıkma süzgecini **(L)** posa kabına yerleştirin **(E)** ve güvenlik kollarını sıkıca kapatın **(H)**.
5. Fişi elektriğe takın.
6. Ağızlığın yönünün aşağıya doğru olduğundan emin olun. **(resim 1)**
7. En yavaş hızı seçin **I (J)** ve açma/kapama düğmesini **( )** "On" konumuna getirin.
8. Meyveleri sıkın.

V - GÜVENLİK TALİMATLARI

- Cihazı daima çocuklardan uzak tutun ve kullanmalarına izin vermeyin.
- Cihazı açmadan önce dönmekte olan tüm parçalarının tamamen durmasını bekleyin.
- Gıdaları hazneye atarken daima itme aparatını kullanın.Hazneye kesinlikle parmak, çatal, bıçak, spatula veya başka yabancı cisim sokmayın.
- Her kullanımdan sonra fişi prizden çekin.
- Motor bloğunu kesinlikle su ya da başka sıvı maddelere batırmayın ve yıkamayın.
- Tarif tablosunda verilen azami miktarı ve uygulama süresini aşmayın.
- Döner filtre hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazı arada durdurmadığınız taktirde çalıştırma süresi 2 dakikayı geçmemelidir. Mevye suyu henüz hazır değilse, 2 dakika bekledikten sonra işlemi tekrarlayın.
- Bu cihaz tüm teknik kural ve standartlara uymaktadır.
- Yanlızca alternatif akımda çalıştırılmaya uygundur.Bu nedenle ilk kullanımdan önce, elektrik ağının cihazın etiketinde yazılı voltaja uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı sıcak yüzeylerin üzerine koymayın, gaz ile çalışan ocakların yakınında çalıştırmayın.
- Cihazı sadece düz ve suyun sıçramayacağı bir yerde kullanın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazın fişini prizden çekin:
    * kullanım sırasında beklenmedik bir durumla karşılaştığınızda
    * temizliğini ve bakımını yapmadan önce
    * kullandıktan sonra
- Cihazı kesinlikle kablosuna asılarak fişten çıkarmayın.
- Uzatma kablosu kullanırken,tamamen hatasız olduğundan emin olduktan sonra kullanın.
- Cihaz yere düştüyse kullanmayın.
- Cihazın ana kablosu hasar gördüğü taktirde, güvenlik açısından üretici, yetkili servis ya da benzer yetkideki kişi tarafından değişitirilmelidir.
- Ürünün kullanım alanı olarak ev öngörülmüştür .Kesinlikle profesyonel olarak kullanılamaz, böyle bir durumda ürünün garantisi geçerliliğini kaybeder ve firma sorumluluk kabul etmez.
- Ürünün özelliklerini açıklayıcı etiket cihazın alt kısmında bulunmaktadır.